«CFE 706 CT »

MANUEL GENERAL
GENERAL MANUAL
ALGEMENE HANDLEIDING

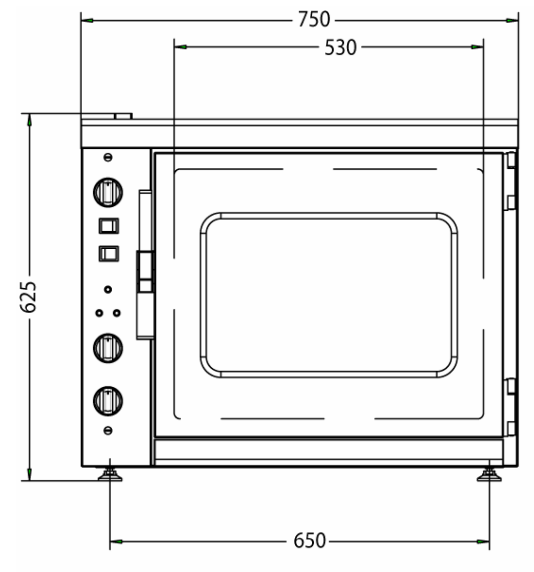
AMBASSADE
D E B O U R G O G N E

AMBASSADE
DE BOURGOGNE

CFE 706 CT

SOCIETE INDUSTRIELLE DE LACANCHE
Tél. :03.80.90.35.00 - Fax : 03.80.84.24.92
Société anonyme au capital de 150.000 €



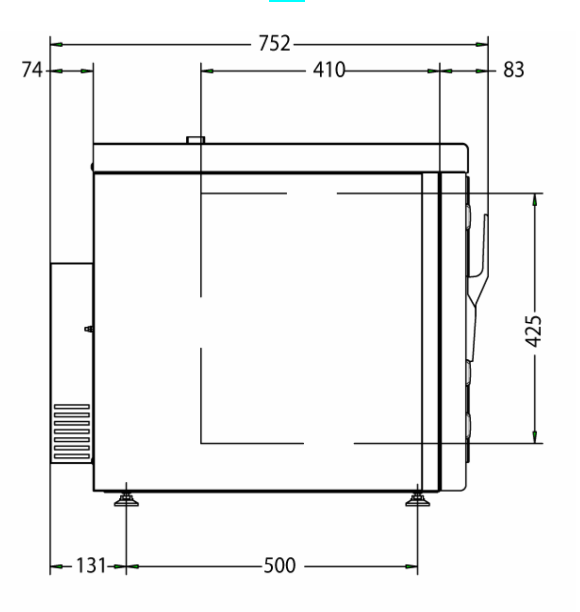
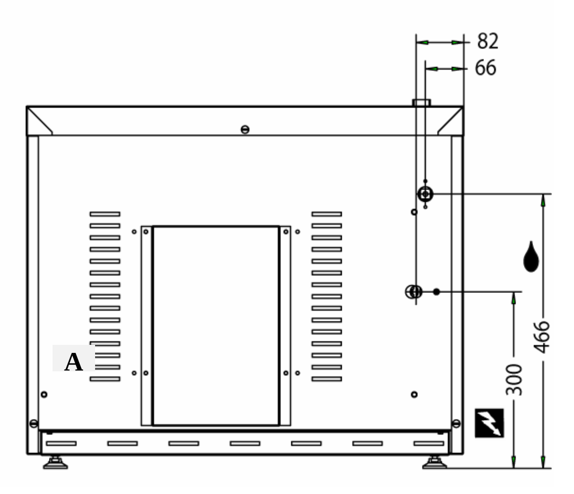


Fig. 1

71.5
250
1160 - Débattement porte




Raccordement électrique
Electric connection
Elektrische aansluiting


Raccordement eau
Water supply connection
Wateraanvoeraansluiting

(FR) (GB) DIMENSIONS	(NL) AFMETINGEN
Dimensions extérieures (L x P x H) External dimensions (L x W x H) Uitwendige afmetingen (B x D x H)	750 x 650 x 600
Poids Brut / Gross weight / Bruto gewicht	83 kg
Poids Net / Net weight / Netto gewicht	75 kg
Colisage Packaging Verpackking	Carton - Palette bois Carton-wooden Karton-houden palet

CE

(FR) (GB) Directives	(NL) Instrukties
Basse Tension / Low Voltage / Zwakstroom	2006/95/CEE
CEM	2004/108/CEE

(FR) (GB) CONSTRUCTION	(NL) KONSTRUKTIE
Carosserie / Body / Karosserie	Acier inoxydable/ Stainless Steel / RVS
Four / Oven / Oven	Acier / Steel / Staal Z7CN 18.10
Arrière / Behind / Achterkant	Aluzinc AZ 150
Porte double vitrage, ouverture à gauche / Left-hand opening double-glass door / Links-openende dubbelglas deur	

FR Accessoires GB Accessories NL Accessoires
1 grille, 1 tôle pâtissière pleine 1 stainless steel grid, 1 solid pastry tray 1 roestvrijstalen rooster, een geperforeerde

FR DONNES TECHNIQUES GB TECHNICAL DATA NL TECHNISCHE GEGEVENS	
Dimensions intérieures (L x P x H) / Inside dimensions (L x W x H) / Inwendige afmetingen (B x D x H)	530 x 410 x 420
Nombre de niveaux Number of levels Aantal van niveaus	6 x GN 1/1 espacés de 68 mm 6 x GN 1/1 with a space of 68 mm 6 x GN 1/1 onderlinge afstand 68 mm
Thermostat de régulation 0°C - 300°C / Control thermostat (0 °C - 300 °C) / Regelthermostaat 0° - 300°C.	
Thermostat à sécurité positive / Positive-safety thermostat / Thermostaat met positieve beveiliging.	
Puissance / Rating / Kapaciteit	6,00 kW
Alimentation / Supply / Voeding	230 V 1N~50 Hz + T / 400 3N~ 50 Hz + T*
* 230 V 3~ 50 Hz + T / 400 V 3~ 50 Hz + T (sur demande / on request / naar behoeve).	
RACCORDEMENT ELECTRIQUE / ELECTRIC CONNECTION / ELECTRISCHE AANSLUITING	
Sur bornier au dos de l'appareil / On terminal block at the rear of the appliance / Op klemblok aan de achterkant van het apparaat.	

FR OPTION GRIL GB OPTIONAL GRIL NL GRIL OPTIE	
Uniquement à la prise de commande / Please state when ordering / Gaarne vermelden bij bestelling	
Gril	2,85 kW

FR OPTION HUMIDIFICATEUR GB OPTIONAL HUMIDIFIER NL BEVOCHTIGER OPTIE	
Uniquement à la prise de commande / Please state when ordering / Gaarne vermelden bij bestelling	
Alimentation en eau sur raccord mâle Male water connection Buitendraadwateraansluiting	Ø 15/21
ACCESSOIRES OPTIONNELS / OPTIONAL ACCESSORIES / TOEBEHOREN (OPTIE)	
Support de four (L x P x H) Range baseframe (L x W x H) Bodemframe fornuis (B x D x H)	750 x 650 x 900
Echelles pour support de four / Nombre de niveaux Baseframe flatware guid s / Number of levels Geleiderekken bodemframe / Aantal van niveaus	6 espacés de 80 mm 6 with a space of 80 mm 6 onderlinge afstand 80 mm

«CFE 706 CT»

MANUEL D’INSTALLATION
INSTALLER’S MANUAL
INSTALLATIEHANDLEIDING

FR L’installation doit se faire selon les règles de l’art conformément aux instructions contenues dans cette notice et les règlements en vigueur dans le pays d’installation.

Ce manuel sera remis à l’utilisateur après installation.

GB Appliances must be installed in a workmanlike manner in accordance with the instructions in this manual and locally applicable regulations.

This manual will be handed over to the user after installation.

NL De apparaten moeten volgens de in het betreffende land geldende wetten en voorschriften worden geïnstalleerd, met strikte inachtneming van de instrukties uit deze handleiding.

Deze handleiding moet na het installeren aan de gebruiker overhandigd worden.



☞ Implantation / Siting / Plaatsing

(FR) Installer impérativement sous une hotte d'extraction. Si cet appareil doit être mis en place près d'un mur, d'une cloison, d'un meuble, de bordures décoratives. Il est recommandé que ceux -ci soient faits d'un matériau non combustible. Si ce n'est pas le cas, ils doivent être recouverts d'un matériau approprié, bon isolant thermique non combustible. Une attention toute spéciale étant accordée aux réglementations de prévention des incendies.

(GB) Must be installed under an extractor hood. Do not install this unit near combustible walls, partitions, pieces of furniture or decorative material unless these are covered with adequate thermal insulation of the noncombustible type. Making sure the resulting installation meets local fire regulations.

(NL) Moet verplicht onder een afzuigkap worden geplaatst. Dit kooktoestel mag uitsluitend in de nabijheid van brandbare muren, scheidingswanden, keukenmeubels, sier- of ander materialen worden geplaatst wanneer deze bedekt dan wel overtrokken zijn met brandwerend isolatiemateriaal. De aldus ontstane installatie dient te voldoen aan de plaatselijke voorschriften t.a.v. brandveiligheid.

(FR) Avant toute utilisation, il est impératif d'enlever toute les protections plastiques intérieures et extérieures sous peine de dommages irréversibles aux parois aciers.

(GB) Before use, it is mandatory to remove all the internal and external plastic packing pieces, failure to do so will cause irreversible damage to the steel walls.

(NL) Voor elk gebruik moeten alle plastic beschermonderdelen aan binnen- en buitenkant verwijderd worden, omdat anders de stalen wanden onherstelbaar beschadigd raken.

(FR) **ATTENTION -** Utiliser un câble souple normalisé (245 IEC 57 ou 245 IEC 66 ou toutes autres natures de câble présentant les mêmes caractéristiques). Si cet appareil est relié de façon permanente à une canalisation électrique fixe, cette canalisation devra posséder une protection adaptée aux courants de fuite. Si cet appareil est raccordé par un câble muni d'une fiche de prise de courant, cette prise devra être accessible en permanence.

(GB) **DANGER** - Cable insulation must be type 245 IEC 57 or 245 IEC 66. If this unit is permanently connected to a fixed electrical cable, the cable should be equipped with a fault leak protector. If this unit is connected to a wall outlet, the outlet should be permanently.

(NL) **WAARSCHUWING -**Gebruik een genormaliseerd sner (245 IEC 57 of 245 IEC 66 of een ander type kabel met equivalente specificatic). Indien dit apparaat aangesloten is op een vaste elektrische leiding dan dient deze leiding met een aardlekbeveiliging te zijn uitgevoerd. Indien dit apparaat is aangesloten op een wandcontactdoos, dan dient deze permanent toegankelijk te zijn.

☞ Avant raccordement, vérifier : Before connection, check that the Voor het aansluiten eerst controleren

(FR) Que la tension électrique du réseau est compatible avec la tension et puissance de l'appareil (plaquette signalétique **A** fig. 1).
Que l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

(GB) Mains voltage is compatible with the appliance's rated voltage and thermal output (rating plate **A** fig. 1).
Customer's installation includes an all pole switch with contact separation of at least 3 mm.

(NL) Of de netspanning overeenkomt met de spanning en het vermogen van het apparaat (zie konstruktie **A** fig. 1).
Of de elektrische installatie van de gebruiker voorzien is van een omnipolaire stroomonderbreker met minimale contactopeningsafstand van 3 mm.

☞ Raccordement Connection Aansluiten

(FR) **Raccordement :** Déposez la vis A (fig.2). Levez, poussez, dégagez le dessus de l'appareil (fig.3), enlevez la vis B et déposez le côté gauche. Procéder au raccordement en utilisant un câble souple normalisé, au bornier C (fig. 4 & 5). Fixer le câble au moyen du serre câble D.

(GB) **Electric connection :** Loosen and remove screw A (fig. 2). Lift, push and remove unit top (Fig. 3), loosen and remove screw B and remove left-hand side panel. Use a standard flexible cable to connect to terminal block C (fig. 4 & 5). Secure the cable by means of cable clamp D.

(NL) **Elektrische aansluiting :** Neem schroef A los (fig.2). Licht de bovenplaat (Afb. 3) op en duw deze naar achteren, neem schroef B los en verwijder het linker zijpaneel. Aansluiten met genormaliseerd snoer op klemblok C (fig. 4 & 5). Zet het snoer vast met een kabelklem D.

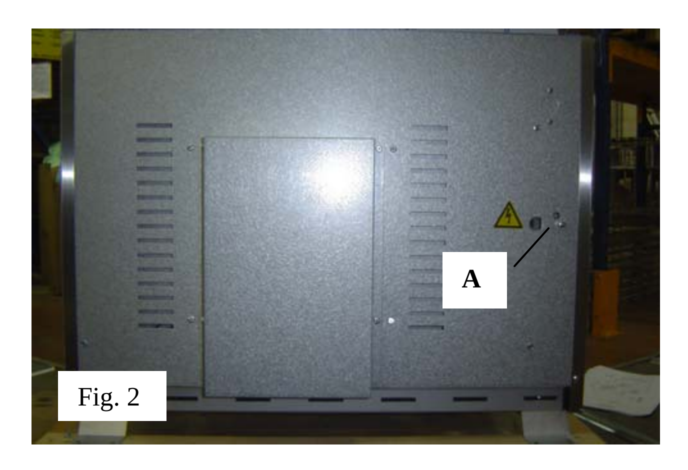
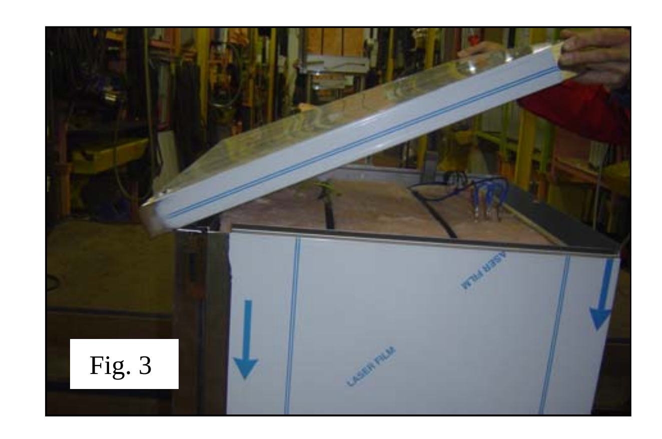


Fig. 2


Fig. 3

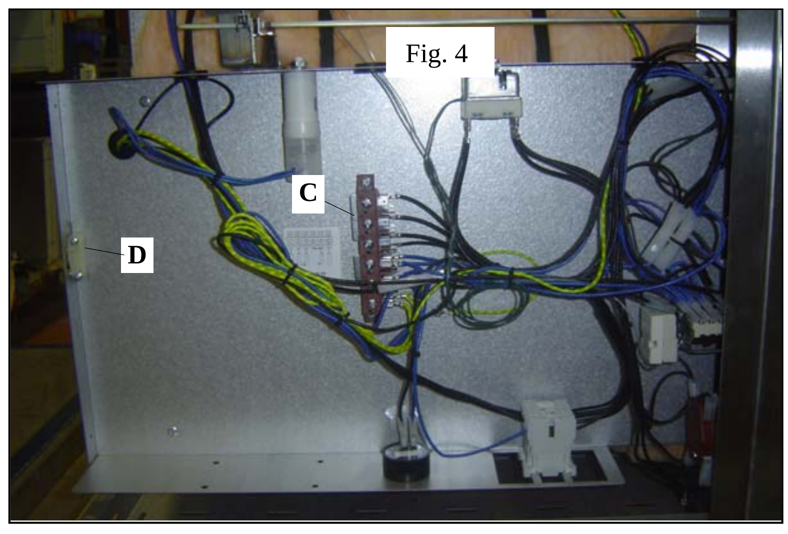


Fig. 4

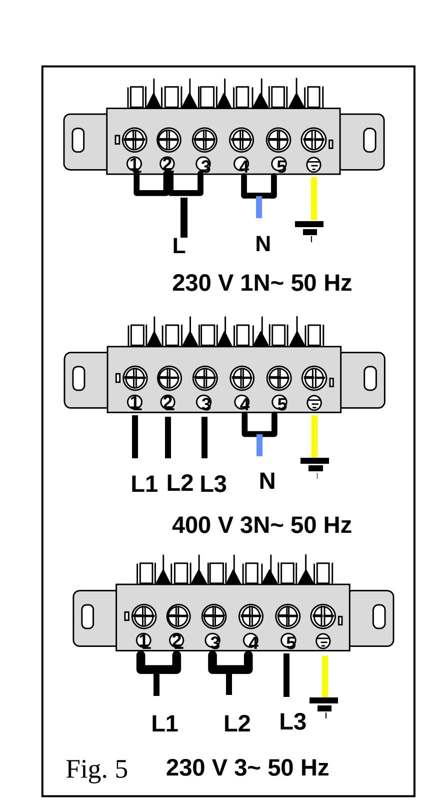


Fig. 5

(FR) Pour réarmer le thermostat limiteur, appuyer sur le poussoir rep. **A** (fig. 6). **RECHERCHER TOUJOURS** la cause du déclenchement de ce thermostat.

(GB) Press pushbutton item **A** (fig. 6) in order to reset the limiting thermostat. **ALWAYS IDENTIFY** the reason why the thermostat tripped.

(NL) Druk op drukknop **A** (fig. 6) om de begrenzingsthermostaat opnieuw in te schakelen. De oorzaak van het inwerkingtreden van deze thermostaat moet **IN ALLE GEVALLEN WORDEN OPGESPOORD**.

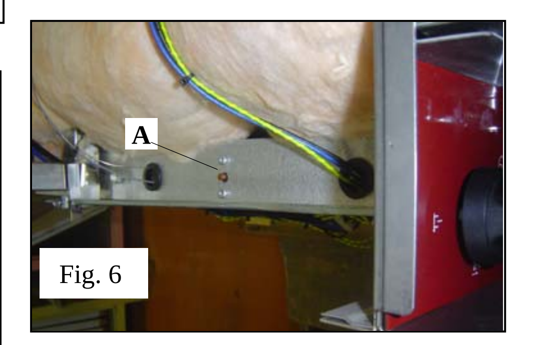


Fig. 6

(FR) ⚠ **Il y a danger à mettre l'appareil en service sans relier sa masse à la terre.**
Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents consécutifs à une mise à la terre inexistante ou incorrecte

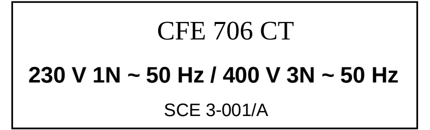
(GB) ⚠ **It is hazardous to put the appliance into service without connecting it to earth.**
No liability can be accepted for accidents resulting from non-compliance with this requirement or incorrect earthing

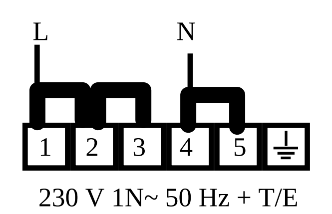
(NL) ⚠ **Het is gevaarlijk dit apparaat in bedrijf te stellen zonder het eerst op de massa te hebben aangesloten.**
Wij wijzen elke aansprakelijkheid af bij ongevallen die veroorzaakt worden door afwezige of onjuiste aarding.

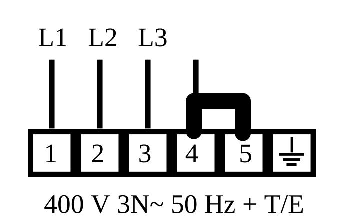
(FR) Raccorder la borne d'équipotentialité.
(GB) Connect the equipotential bonding terminal.
(NL) Sluit de equipotentiaalklem aan.

SCHEMAS ELECTRIQUES / ELECTRIC CIRCUIT DIAGRAMMES / ELEKTRISCHE SCHEMAS

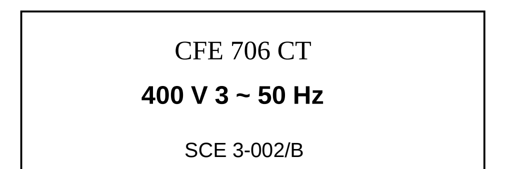
Voir tableau annexe 2 - See Table in Appendix 2 - Zie tabel bijlage 2.





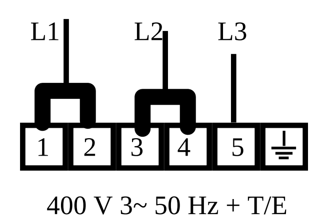


R 12
R6
TH
H2
rouge
M6
blanc
S10
H
KM
A2
A1
H10
S8
S
5 2 1 3 4
P3 P1 P2
L1 T1
L2 T2
L3 T3
L4 T4
1 3
S11
2
12 22 32
TL2
11 21 31
2A 1A
S7
2 1
T
H4
N2
N1
L3
L2
L1
X1


CFE 706 CT

400 V 3 ~ 50 Hz

SCE 3-002/B



R 12

R6

TH

H2

M6

rouge

blanc

S10

H

S

5 2 1 3 4

P3 P1 P2

H10

KM

A2 A1

L1 T1

L2 T2

L3 T3

L4 T4

S8

S11

1 3

2

2A 1A

S7

2 1

12 22 32

TL2

11 21 31

H

N2

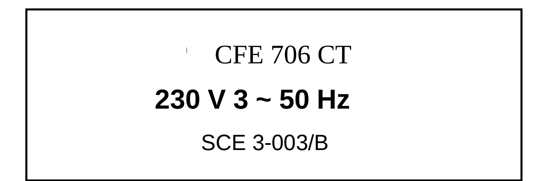
N1

L3

L2

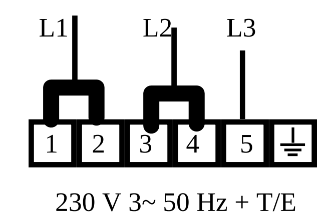
L1

X1

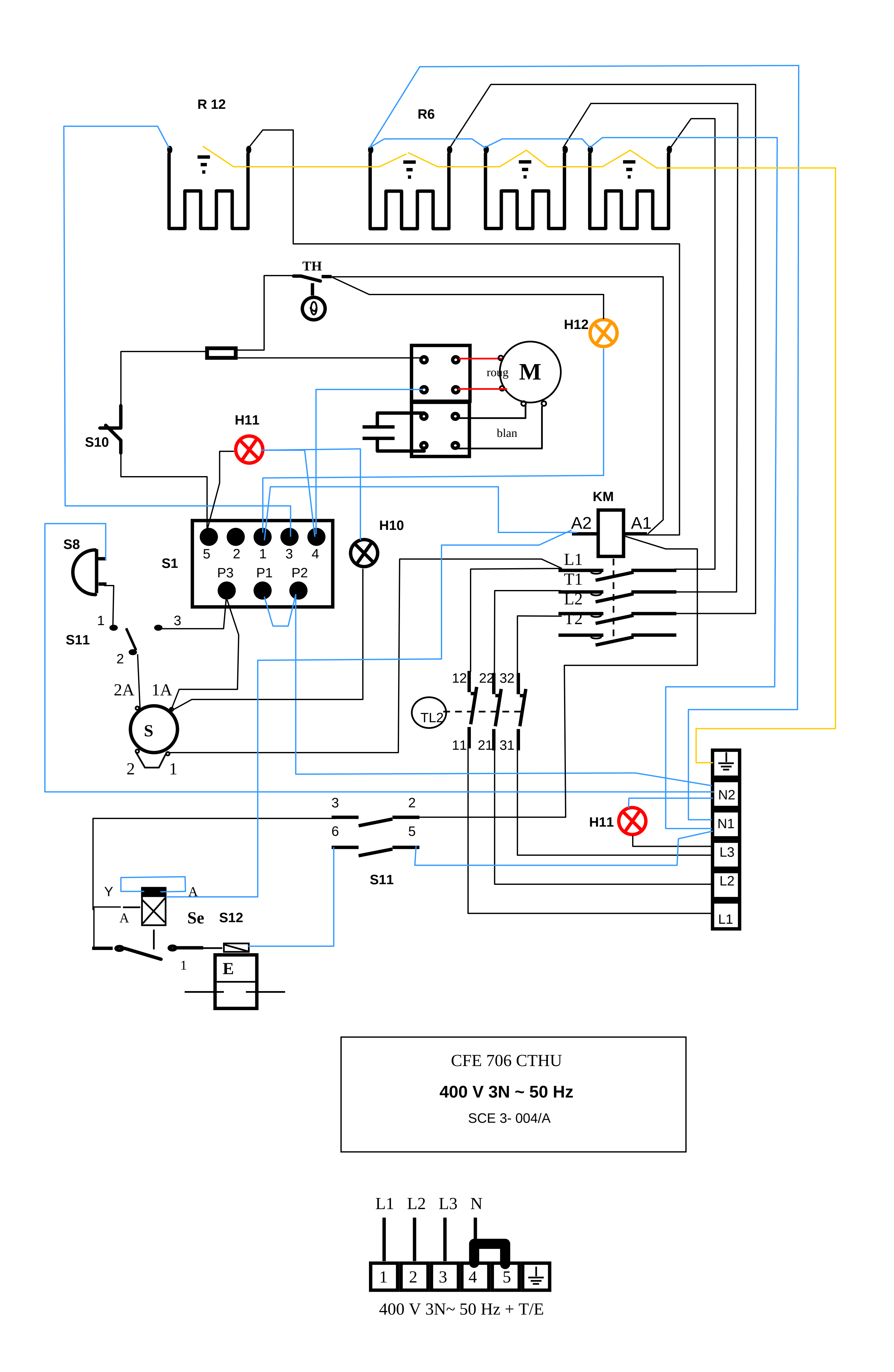

CFE 706 CT

230 V 3 ~ 50 Hz

SCE 3-003/B



230 V 3~ 50 Hz + T/E


R 12
R6
TH
H12
M
roug
blan
H11
S10
KM
A2
A1
H10
S8
S1
5
2
1
3
4
P3
P1
P2
L1
T1
L2
T2
1
3
S11
2
2A
1A
S
2
1
12
22
32
TL2
11
21
31
N2
N1
L3
L2
L1
3
2
6
5
H11
S11
Y
A
A
Se
S12
1
E
CFE 706 CTHU
400 V 3N ~ 50 Hz
SCE 3- 004/A
L1
L2
L3
N
1
2
3
4
5
400 V 3N~ 50 Hz + T/E

«CFE 706 CT»

MANUEL D'UTILISATION
USER'S MANUAL
BEDIENINGSHANDLEIDING

(FR) Cet appareil est à usage professionnel et doit être utilisé par des personnels qualifiés. Il doit être installé conformément aux réglementations et normes en vigueur dans un local suffisamment aéré.

Tout changement de tension, autre que celui pour lequel il est réglé, doit être réalisé par un installateur qualifié.

GARANTIE. La garantie est portée sur le contrat de vente. Pour toute intervention de garantie, s'adresser à un revendeur agréé. Cette garantie ne couvre pas les détériorations provenant d'une mauvaise installation, utilisation ou d'un mauvais entretien.

(GB) This appliance is intended for professional use and must be used by qualified persons. It must be installed in accordance with the applicable regulations and standards in an adequately ventilated room.

Any changeover to a voltage other than that for which the appliance is set up must be carried out by a qualified installer.

WARRANTY. The warranty is stated on the sales contract. Please contact your approved Dealer if any work has to be carried out under warranty. This warranty excludes damage resulting from incorrect installation, improper use or inadequate servicing.

(NL) Dit apparaat is bestemd voor professionele toepassingen en mag alleen worden gebruikt door gekwalificeerd personeel. Het apparaat moet in een goed geventileerde ruimte en volgens de geldende wetten en voorschriften worden geïnstalleerd.

Het omschakelen naar een andere spanning dan die waarvoor het apparaat oorspronkelijk werd ingesteld mag alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde installateur.

GARANTIE. De garantie wordt aangetekend op het verkoopcontract. Voor alle reparaties onder garantie dient u zich te wenden tot een erkende dealer. Beschadigingen ten gevolge van verkeerde installatie, verkeerd gebruik en verkeerd onderhoud vallen niet onder de garantie.

AMBASSADE
DE BOURGOGNE

Mise en route / Initial operation / Ingebruikname

(FR) Avant la première utilisation, nettoyer soigneusement l'enceinte à l'eau additionnée d'un produit lessiviel non agressif.

(GB) Carefully clean interior using water and mild detergent before first use.

(NL) Voorafgaande aan ingebruikname: Inwendig reinigen met water en een zacht reinigingsmiddel.

Mise en service / Use / Aanzetten (fig. 7)

Utilisation manuelle / Manual operation / Handbediening

(FR) Fermer la porte, positionner le commutateur **A** sur la position . Sélectionner la température à l'aide de la commande thermostatique **B**. Le voyant **C** s'éclaire. Quand le voyant **D** s'éteint, enfournez votre préparation.

Lorsque le temps de cuisson est jugé suffisant, ramenez la manette **C** sur la position 0.

(GB) Close door, set switch **A** to . Select temperature using thermostat **B**. This should light indicator **C**. Load oven when indicator **D** goes off.

When cook time is up, set control **C** to 0.

(NL) Sluit de ovendeur en zet schakelaar **A** in de stand . Zet thermostaat **B** op de gewenste temperatuur. Thans dient lamp **C** te ontsteken. Wanneer lamp **D** dooft kan het gerecht in de oven worden gezet.

Zet knop C in de stand 0 wanneer de kooktijd verstreken is.

Utilisation automatique / Automatic operation / Automatisch

(FR) Positionnez l'interrupteur **A** sur la position et indiquez le temps désiré à l'aide de la minuterie **E**. Sélectionnez la température à l'aide de la commande thermostatique **B**. Le voyant **C** s'éclaire. Quand le voyant **D** s'éteint, enfournez votre préparation.

En fin de cuisson lorsque la minuterie revient sur 0, le buzzer retentit, la chauffe est stoppée. Ramenez alors la commande thermostatique **B** sur 0.

(GB) Set switch **A** to and set timer **E**. Select temperature using thermostat **B**. This should light indicator **C**. Load oven when indicator **D** goes off. When cook time is up (timer shows 0), the buzzer will sound and the heat will be switched off. Set thermostat **B** to 0.

(NL) Zet schakelaar **A** in de stand en stel op timer **E** de gewenste tijd in. Stel met thermostaat **B** de gewenste temperatuur in. Hierna ontsteekt lamp **C**. Wanneer lamp **D** dooft, kan het gerecht in de oven worden gezet. Wanneer de kooktijd verstreken is en de timer op 0 staat gaat het geluidssignaal af en wordt de verwarming uitgeschakeld. Zet de thermostaat **B** op 0.

(FR) Une manette de commande **F** permet de fermer ou non l'évacuation des buées provoquées par la cuisson de certains aliments.

(GB) The evacuation of steam resulting from the cooking of certain foodstuffs may be cut off by means of the control knob **F**.

(NL) Met bedieningsknop **F** kan de afvoer van dampen, die ontstaan bij de bereiding van bepaalde gerechten, worden afgesloten.

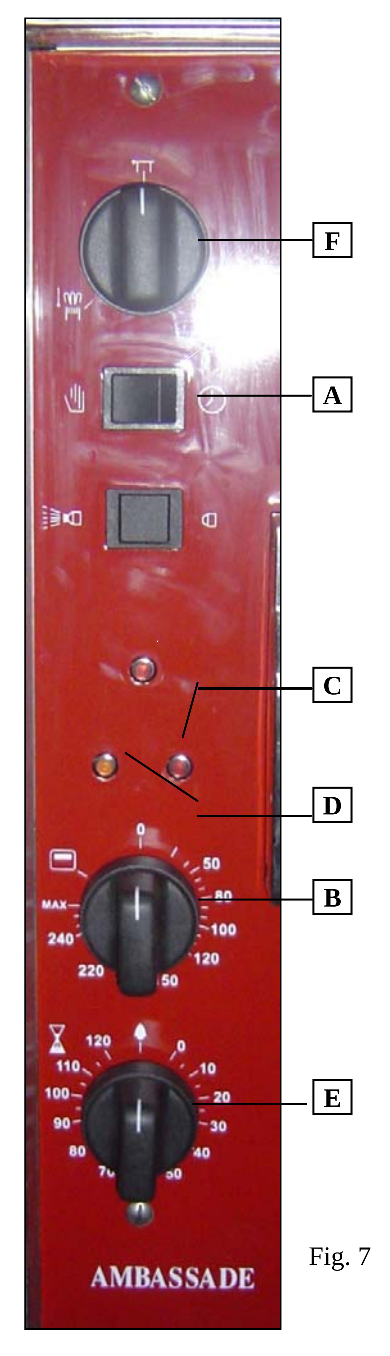


Fig. 7

(FR) **Option humidificateur (fig. 8)** Basculez l'interrupteur **H** sur la position et positionnez la commande de oura **G** sur . Cette commande ne fonctionne que lors de la chauffe des résistances. Vérifiez le niveau du tiroir de récupération.

(GB) **Optional humidifier (fig. 8)** Set 2-position switch **H** to and steam exhaust control **G** to . Controls will not operate unless resistance heaters are switched on. Check condensate tray level.

(NL) **Bevochtiger (optie) (fig. 8)** Plaats tweestandenschakelaar **H** in de stand en de stoomafvoerbediening **G** in de stand . Het regelsysteem werkt alleen als de weerstanden aan de spanning zijn geschakeld. Kontroleer het condensaatniveau in de condenswaterbak



Fig. 8

FR **Option grill (fig. 9)** Tourner la manette sur la position ▭.
GB **Optional grill (fig. 9)** Turn the control knob to position ▭.
NL **Grill (optie) (fig. 9)** Zet de knop op stand ▭.



Fig. 9

FR **Remarques :** Le voyant **D** va s'allumer et s'éteindre en fonction de la régulation de la température.
Lors de la première utilisation et afin d'éliminer les odeurs de construction, faire chauffer à vide pendant 1 heure environ., thermostat sur position MAX. Avant toute cuisson, il est recommandé de préchauffer le four d'environ 30 à 40° au dessus de la température de cuisson du produit. Le préchauffage est particulièrement recommandé pour des cuissons de faible durée ou de démarrage rapide (ex : feuilletage).
Pour des cuissons longues (rôtisserie), le départ four froid peut-être utilisé, dans ce cas, augmentez le temps de cuisson de la valeur d'un préchauffage.
Le chargement du four devra toujours privilégier la libre circulation de l'air, un espace de 20 à 30 mm sera conservé entre les préparations et les parois du four. Pour la cuisson des pâtisseries, il est conseillé de ne pas dépasser la température de 180°.

GB **Remark :** Signal lamp **D** will be switched on and off by the thermostat.
For a first use, set thermostat to MAX and heat empty oven for one hour or so to remove burn-in odours. Preheat oven at approx. 30° to 40° above cooking temperature prior to loading. Preheating is particularly recommended for short cook times or high-temperature starts (e.g., puff pastry).
Longer cook times (roasts) can be started with a cold oven - add preheat time to cook time. Never impede air circulation when loading the oven and keep food 20 to 30 mm away from oven walls. Do not exceed 180°C in the case of pastry.
Never impede air circulation when loading the oven and keep food 20 to 30 mm away from oven walls. Do not exceed 180°C in the case of pastry.

NL **Opmerking :** Signaallamp **D** ontsteekt en dooft als functie van de thermostaat.
Verwarm de lege oven op thermostaatstand MAX wanneer dit apparaat voor het eerst wordt gebruikt om onaangename geuren te verwijderen. Voorverwarmen tot 30° à 40° boven de kooktemperatuur wordt aanbevolen, zeker wanneer de kooktijd kort is of bij hoge temperatuur begint (bladerdeegwaren, bijvoorbeeld).
Bij langere kooktijd (gebraad) is voorverwarmen niet nodig. Wel moet de theoretische opwarmtijd aan de kookduur worden toegevoegd.
Zet gerechten altijd zodanig in de oven dat de luchtcirculatie niet belemmerd wordt (20 à 30 mm vrije ruimte rondom). Stel voor gebak de temperatuur niet hoger in dan 180°C.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN / CLEANNING AND MAINTENANCE / ONDERHOUD EN REINIGING

FR **DANGER : CET APPAREIL NE DOIT PAS ETRE NETTOYE AUX MOYENS DE JETS D'EAU SOUS PRESSION OU SUBIR D'IMPORTANTES PROJECTIONS D'EAU. AVANT TOUTES OPERATIONS DE NETTOYAGE, S'ASURER DE LA MISE HORS TENSION DE L'APPAREIL.**

GB **DANGER : NEVER USE PRESSURISED WATER JETS TO CLEAN THIS APPLIANCE OR EXPOSE IT TO SPLASHING WATER. BEFORE ANY CLEANING OPERATION CHECK THAT THE APPLIANCE IS DISCONNECTED FROM THE SUPPLY**

NL **BELANGRIJK : DIT APPARAAT MAG NIET WORDEN GEREINIGD MET HOGEDRUK-WATERSTRALEN NOCH WORDEN BLOOTGESTELD AAN GROTE HOEVEELHEDEN OPSPATTEND WATER. VOORDAT MET HET SCHOONMAKEN WORDT BEGONNEN MOET HET APPARAAT EERST WORDEN UITGESCHAKELD EN DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT WORDEN GETROKKEN.**

FR **Four :** Nettoyer les parois avec un produit d'entretien non abrasif. L'utilisation de produits agressifs est à éviter. Si vous deviez utiliser de tels produits, dégrafer le joint de porte, et à le replacer ensuite. Rincer et sécher.
Carrosserie : Vous pouvez utiliser des produits spécifiques à inoxydable (par exemple SUMAINOX ®, JONHSON INOXYDABLE ®, PPZ INOXYDABLE ®), jamais de produits abrasifs.
Pièce émaillé : Utiliser une éponge imbibée d'eau savonneuse, jamais de poudre récurante.

GB **Oven :** Use a non-abrasive product to clean the oven walls. Avoid the use of caustic products. If you have to use such products, remove the door seal and then refit it. Rinse and dry.
Body panels : You can use special-purpose products for stainless steel (e.g. SUMAINOX ®, JOHNSON STAINLESS STEEL ®, PPZ STAINLESS STEEL ®). Never use abrasive products.
Enamelled surfaces: Use a sponge soaked in soapy water, never use scouring powder.

NL **Oven :** Reinig de ovenwanden met een niet schurend reinigingsmiddel. Gebruik geen bijtende schoonmaakmiddelen. Mocht het toch noodzakelijk zijn een dergelijk middel te gebruiken, verwijder dan eerst de afdichtring van de ovendeur en breng deze na het reinigen weer aan. Afspoelen en laten drogen.
Omkasting : U kunt speciale roestvrijstaal reinigingsprodukten gebruiken (bijvoorbeeld SUMAINOX ®, JONSHON INOXYDABLE ®, PPZ INOXYDABLE ®), maar gebruik nooit schurende middelen.
Emaille onderdelen : Reinigen met een spons en een sopje. Nooit schuurpoeder gebruiken.

FR **ATTENTION : Il est formellement déconseillé de nettoyer cet appareil à l'aide de produits chlorés.**
GB **CAUTION : Use NO chlorinated cleasers to clean this unit.**
NL **WAARSCHUWING : Gebruik GEEN chloorhoudende middelen om deze appareten te reinigen.**

FR Dévisser les 2 vis papillons **A** (fig. 10) maintenant la protection de turbine **B** afin de pouvoir nettoyer régulièrement la zone située derrière.
GB Loosen the two wingnuts **A** (fig. 10) to remove oven fan protection plate **B** and clean the space behind it.
NL Neem de twee vleugelmocren **A** (fig. 10) los waarmee de beschermplaat van ovenventilator **B** bevestig is en reinig de ruimte daarachter.



Fig. 10